



# 徳島市小学校給食予定献立表

令和7年 4月分

徳島市教育委員会

| 日 曜  | 献立内容                                                | 材 料 名 (食 品 名)                       |                                                       |                                      |
|------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|      |                                                     | 赤 血や肉や骨に<br>なるもの                    | 緑 体の調子を<br>整えるもの                                      | 黄 働く力や熱に<br>なるもの                     |
| 9 水  | 入 学 式                                               |                                     |                                                       |                                      |
| 10 木 | (麦ごはん) 牛乳<br>カレーライス<br>フルーツカクテル                     | 牛乳 豚肉<br>脱脂粉乳                       | たまねぎ にんじん<br>グリーンピース にんにく<br>みかん パイン 黄桃               | 精白米 強化米 押麦 油<br>じゃがいも カレールー<br>三色ゼリー |
| 11 金 | ごはん 牛乳<br>マーボー豆腐<br>海藻サラダ<br>青じそドレッシング              | 牛乳 豚肉 とうふ、赤みそ<br>わかめ                | にんじん たまねぎ たけのこ<br>えだまめ ねぎ しょうが<br>にんにく きゅうり とうもろこし    | 精白米 強化米 油<br>さとう ごま油 でんぶん<br>ラー油     |
| 14 月 | ごはん 牛乳<br>厚焼き卵 ゆかりづけ<br>切り干し大根の炒め煮<br>ハニーピーナッツ      | 牛乳 厚焼き卵 とり肉<br>さつまあげ                | はくさい ゆかり にんじん<br>切り干し大根 干しいたけ<br>さやいんげん               | 精白米 強化米 油<br>さとう ハニーピーナッツ            |
| 15 火 | ごはん 牛乳<br>大豆ごぼうミンチカツ<br>ポイルキャベツ ウスターソース<br>かぼちゃのみそ汁 | 牛乳 大豆ごぼうミンチカツ<br>とうふ、油揚げ<br>赤みそ 白みそ | キャベツ かぼちゃ<br>たまねぎ にんじん<br>ねぎ                          | 精白米 強化米<br>油                         |
| 16 水 | (ごはん) 牛乳<br>中華丼<br>肉だんごの照り煮                         | 牛乳 豚肉 えび いか<br>肉団子の照り煮              | しょうが にんじん たまねぎ<br>はくさい たけのこ<br>さやいんげん にんにく            | 精白米 強化米<br>油 ごま油<br>でんぶん             |
| 17 木 | 麦ごはん 牛乳<br>じゃがいもと厚揚げのそぼろ煮<br>ごまあえ                   | 牛乳 豚肉 厚揚げ ちくわ                       | しょうが にんじん たまねぎ<br>えだまめ キャベツ                           | 精白米 強化米 押麦<br>じゃがいも さとう 油<br>白ごま     |
| 18 金 | ごはん 牛乳<br>ざわらのてりやき風<br>若竹汁                          | 牛乳 さわら とり肉<br>かまぼこ とうふ わかめ          | たけのこ たまねぎ<br>にんじん                                     | 精白米 強化米<br>でんぶん 油 さとう                |
| 21 月 | ごはん 牛乳<br>ふりかけ (大豆)<br>野菜いため<br>春巻き                 | 牛乳 豚肉 いか<br>春巻き                     | しょうが キャベツ たまねぎ<br>にんじん さやいんげん<br>ヤングコーン               | 精白米 強化米<br>ごま油 油                     |
| 22 火 | (ごはん) 牛乳<br>親子丼<br>きゅうりとわかめの酢の物<br>パワフルチーズ          | 牛乳 とり肉 かまぼこ<br>卵 ちりめん わかめ<br>チーズ    | にんじん たまねぎ<br>干しいたけ ねぎ<br>きゅうり キャベツ                    | 精白米 強化米<br>さとう                       |
| 23 水 | ごはん 牛乳<br>さばのみそ煮<br>豚肉とごぼうの炒め煮                      | 牛乳 さば 赤みそ 豚肉<br>さつまあげ               | しょうが たまねぎ<br>ごぼう こんにゃく にんじん<br>さやいんげん                 | 精白米 強化米<br>油 さとう 白ごま                 |
| 24 木 | 麦ごはん 牛乳<br>肉じゃが<br>おひたし<br>黒砂糖豆                     | 牛乳 豚肉 がんもどき<br>花かつお<br>大豆           | にんじん たまねぎ<br>こんにゃく はくさい<br>えだまめ                       | 精白米 強化米 押麦<br>じゃがいも さとう 油<br>黒砂糖     |
| 25 金 | パン 牛乳<br>スパゲティミートソース<br>野菜サラダ<br>ごまドレッシング           | 牛乳 豚肉                               | たまねぎ にんじん にんにく<br>グリーンピース トマトピューレ<br>キャベツ きゅうり とうもろこし | パン スパゲティ 油<br>ごまドレッシング               |
| 28 月 | 代 休                                                 |                                     |                                                       |                                      |
| 30 水 | ごはん 牛乳<br>とり肉のすだち風味<br>コンソメスープ                      | 牛乳 とり肉 ベーコン<br>とうふ                  | すだち酢<br>たまねぎ にんじん<br>とうもろこし ねぎ                        | 精白米 強化米<br>油 さとう でんぶん                |

☐は食育の日の献立です。食育の日の献立には、旬の食材や徳島県産の食材を使用した献立を取り入れています。今月の「若竹汁」には、徳島県でとれたてのたけのこを使用しています。この時期にしか味わうことのできない春の味覚を味わいましょう。